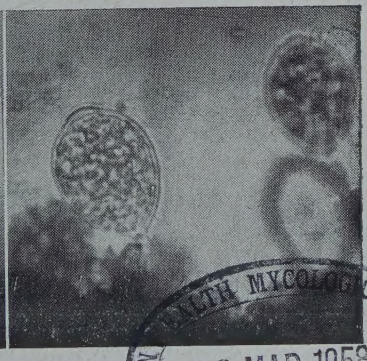
6/A

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

79e Année. — No 5 15 Mars 1958



N.S.P.
R.A.H.
M.M.

...LTH MYCOLOGICAL ...
19 MAR 1958

MILDIOU 58

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Contre le Mildiou de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques

- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV nº A 7188 — Procédé breveté
nº 745 055

C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs – PAYS ÉTRANGERS 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

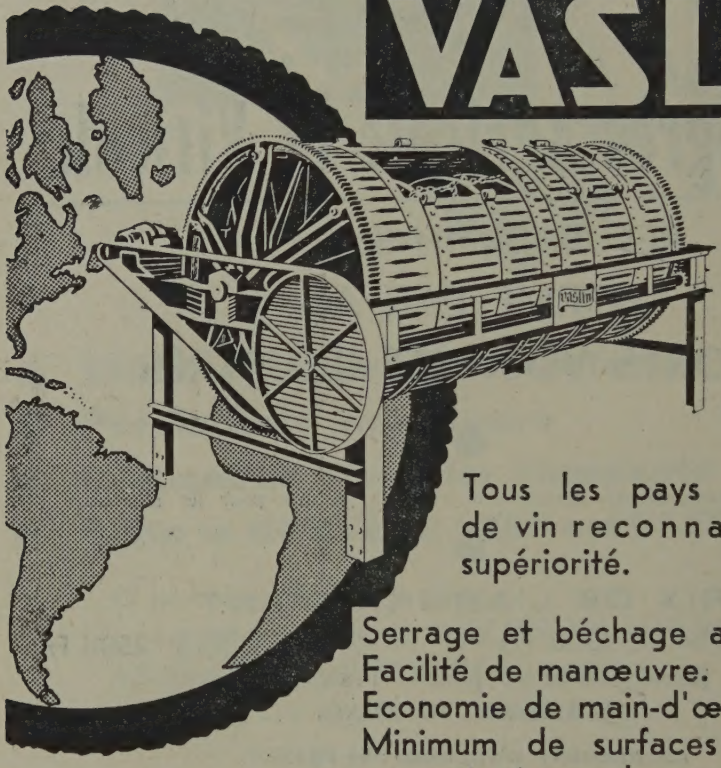
1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

90% *des pressoirs horizontaux*

VENDUS DANS
LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**



Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange.

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES
CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56 & 197

fongicides

insecticides

UCLAF

BRANCHE AGRICOLE

UCLAF

Plantisoufre
Oléolindrine
Plantizim

129

AGENT INSPECTEUR : **M. HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE**

Economisez le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

79me Année — No 5 15 Mars 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La lutte contre le mildiou. . . . 101
E. Nègre. — La désacidification partielle des moûts. . . . 108
G. Bernon. — Le vignoble après les gelées de février 1956. . 110
R. Guillot. — La viticulture dans le Centre-Ouest, son évolution, son avenir *(fin)*. 113
N. D. L. R. — *Nécrologie* : Paul Jeanson. 115
Questions diverses. — Saviez-vous que... 115
Informations. — La prime à la culture de l'olivier est suspendue pour 1958. — Les Jus de fruits. 116
Partie officielle. — Avis relatif aux concours d'admission aux Etablissements d'Enseignement supérieur agricole en 1958. 117
Petite correspondance.. 118
Bulletin Commercial — Bulletin Météorologique.

CHRONIQUE

La lutte contre le Mildiou

La lutte contre le mildiou a évolué dans ses méthodes et dans ses moyens.

La période difficile que la viticulture a traversée au cours du second conflit mondial, les découvertes de l'industrie chimique et les progrès de la construction des appareils ont été les principales causes de cette évolution ; dans le même temps, les techniques nouvelles et les méthodes anciennes ont été éprouvées dans les conditions les plus variées, pendant des années sèches et en 1957, qui fut tout le contraire.

Une brève revue de l'ensemble du problème présente donc un certain intérêt ; en excluant les données bien connues, et même ressassées, on peut la faire porter successivement sur *les méthodes, les produits et les appareils.*

LES MÉTHODES

La plante, le mildiou et les conditions climatiques déterminent l'opportunité des traitements (chimiques ou autres).

La plante traverse deux phases ; elle est invulnérable avant le débourrement ; elle peut être contaminée après ; mais la sensibilité de chacun des organes (feuilles, grappes) qui forment le feuillage varie selon un cycle particulier.

Le mildiou subit une évolution plus compliquée dont les phases successives se caractérisent de deux manières.

L'état des germes (œufs, conidies, etc...) n'est pas, chez les œufs qui sont « au repos », le même que chez les macroconidies, les conidies et les zoospores qui sont des germes « actifs » capables de provoquer une infection dans un court délai (l'expression, germes actifs est de Louis Ravaz).

La dissémination se fait selon deux modes ; le premier, exclusivement hydrophile, est imposé par la fixation permanente de la macroconidie sur le filament érigé depuis l'œuf : l'œuf et la feuille doivent être reliés par de l'eau sans solution de continuité. Le second est le fait des conidies qui, se séparant toujours du stérigmate, peuvent être transportées par l'air ; cette anémophilie relative caractérise la dispersion de la maladie dès l'apparition des premières taches fertiles, soit dès la première invasion.

Deux cycles sont superposés : celui de la vigne et celui du mildiou.

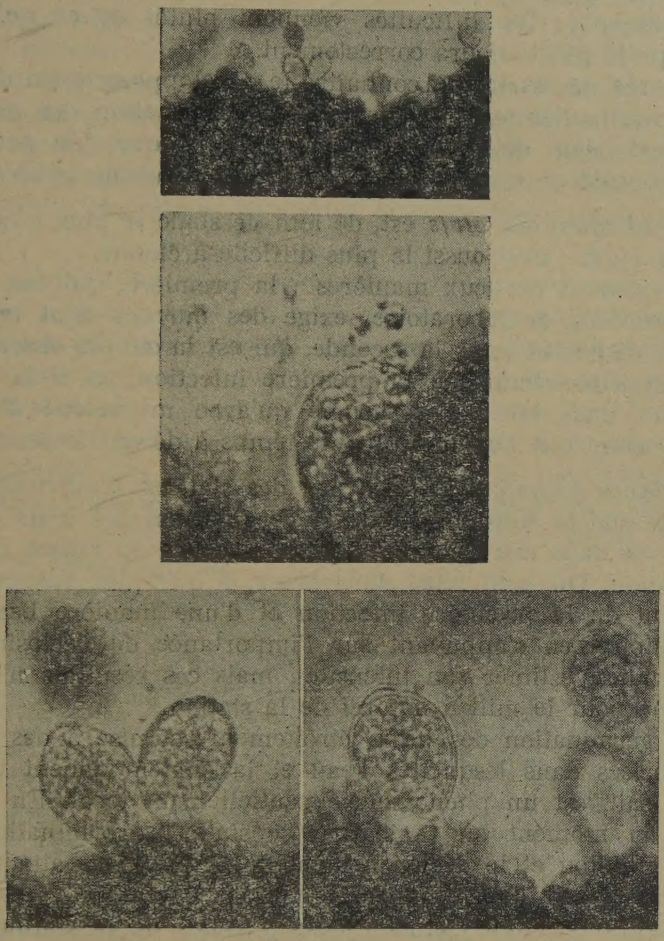
Mais ils ne le sont jamais de la même manière : en effet le développement de la vigne est continu alors que celui du parasite, étroitement soumis au régime des pluies, est discontinu et fait de « périodes » séparées par des intervalles irréguliers, chaque période étant la durée infection-incubation-éclosion des conidiophores.

Les différences annuelles sont seulement dans la durée de chacune des phases du double cycle et non dans leur nature qui est toujours la même, comme reste constant l'ordre dans lequel elles se succèdent.

La première phase, qui précède le débourrement, est caractérisée par l'absence d'organes contaminables ; la seconde, du débourrement à la germination des œufs ne voit pas de germes actifs ; pendant la troisième, les foyers primaires se forment et s'étendent mais les infections sont localisées ; elles deviennent confluentes et généralisées au cours de la quatrième ; et la cinquième voit la fin du cycle.

La connaissance des cycles.

La grande variabilité que présente le cycle annuel du mildiou rend cette connaissance indispensable à l'exécution correcte des traitements.



Germination des œufs d'hiver

Les photographies représentent des macroconidies émergeant au bord de fragments de feuilles. Au milieu on voit la germination d'une macroconidie avec des zoospores sortant par l'ouverture au sommet.

(Préparations G. Bernon).

Le développement de la vigne, qui tombe sous les sens, peut être suivi et les stades essentiels sont aisément constatés : débourrement, floraison, véraison ; les aspects particuliers du développement des organes (croissance des inflorescences, allongement des rameaux) peuvent aussi être pris facilement en considération. En général, ces faits sont observés sauf, naturellement, par les absents ; les difficultés viennent plutôt de ce qu'on ne les interprète pas toujours correctement.

Il est aussi nécessaire de connaître le développement du mildiou et, plus particulièrement, la date de la germination des œufs, la phase d'extension des foyers initiaux et celle que l'on peut justement considérer comme la période des invasions généralisées.

La germination des œufs est, de loin, le stade le plus important de tout le cycle ; c'est aussi le plus difficile à établir.

On y parvient de deux manières : la première, qui fait appel à des procédés de laboratoire, exige des moyens dont les praticiens ne disposent pas ; la seconde, qui est la simple observation de l'éclosion consécutive à la première infection, est à la portée de chacun mais elle ne renseigne qu'avec un retard d'autant plus important que l'on met plus de temps à découvrir les foyers.

L'assistance technique donnée par des stations d'avertissements est fondée sur la constatation de la germination des œufs établis et conservés dans des conditions qui sont celles du milieu naturel de la station. On peut ainsi déterminer, à quelques heures près, le moment de la première infection et d'une manière beaucoup plus aléatoire, en s'appuyant sur l'importance de l'éclosion des macroconidies, estimer son intensité ; mais ces résultats n'ont de valeur que pour le milieu naturel de la station.

Or, la germination des œufs, étroitement soumise à des conditions précises dans lesquelles l'eau et la chaleur jouent le rôle que l'on sait, est un phénomène essentiellement local. En conséquence, au moment où la station constate la germination des œufs du mildiou et le déclenchement de la première attaque, les exploitations sont dans une des situations suivantes :

les conditions y ont été identiques à celles de la station et la germination s'y est produite en même temps ;

les conditions y ont été moins favorables, faute de chaleur ou faute d'eau, et la germination ne s'est pas faite (mais elle pourra survenir plus tard) ;

les conditions y avaient été déjà suffisamment favorables pour déclencher auparavant la première attaque.

Il n'est naturellement pas question de multiplier le nombre des stations d'avertissements à la mesure de la diversité clima-

tique que connaît le vignoble français ; mais il faut cependant retenir que leur nombre et leur distribution géographique ne correspondent pas très bien, actuellement, bien que des progrès aient été faits, à une organisation idéale.

Les efforts d'assistance technique aboutissent donc à des résultats qui n'ont qu'une valeur indicative ; à leur actif, il faut cependant signaler une particularité grâce à laquelle il leur arrive souvent d'avoir une portée générale : c'est que, dans la plupart des cas, l'éclosion est observée à la suite de pluies abondantes et de longue durée qui intéressent, le plus souvent, une vaste étendue du territoire qui connaît ainsi les mêmes conditions que la station d'observation : ces particularités de la distribution des pluies devraient orienter l'implantation des stations.

La première invasion, c'est-à-dire les premières taches consécutives à l'infection par les germes du sol, se montre au terme d'une incubation de durée variable : elle apparaît, dans les exploitations, à une date qui ne coïncide pas forcément avec celle qui est en général observée.

Dans tous les cas, les praticiens ont donc à rechercher systématiquement les premières taches dans les situations maintenant bien connues, une dizaine de jours après les pluies importantes, les inondations et tout autre apport d'eau survenant après le débourrement.

En fait, la découverte de la première tache avant tout repiquage reste un fait relativement rare et pour des raisons jusqu'ici inéluctables ; en conséquence, la présence du mildiou n'est en général constatée qu'après un ou plusieurs repiquages de la tache-mère. C'est, en apparence, extrêmement regrettable : en effet, si les repiquages rendent l'invasion beaucoup plus visible, ils ont aussi pour effet de faire essaimer la maladie au loin en enlevant une part d'efficacité aux mesures par lesquelles on entend « éteindre » le foyer.

On doit donc déplorer que la découverte des premiers foyers ne se fasse en général que tardivement bien que, un peu paradoxalement peut-être, cette découverte offre le plus d'importance lorsque les foyers sont peu nombreux, l'année relativement sèche, et la maladie peu redoutable.

Dans les conditions actuelles de la viticulture, les exploitants n'ont réellement pas, dans leur immense majorité, une connaissance juste et précise de l'évolution du mildiou pendant l'année en cours ; c'est dire que cette connaissance échappe à tout le monde à partir du moment où les germes anémophiles ne respectent plus les limites de la propriété.

Cette réalité peut être déplorée ; mais on ne peut la changer sans effectuer une pression sur les hommes.

Les infections généralisées caractérisent une période qui a pour origine la confluence des foyers primaires ; on ne sait jamais exactement quand elle commence faute de pouvoir définir cette « confluence » des foyers.

Tous les traitements ont pour objet la raréfaction des germes.

Les traitements chimiques n'agissent pas autrement qu'en détruisant des zoospores et des conidies.

L'enlèvement des feuilles tachées par effeuillage ou par rognage est fait dans le but de faire disparaître des conidies ou d'éviter leur apparition.

Le labour qui enfouit les feuilles mortes dans lesquelles sont les œufs d'hiver et les mesures d'assainissement des terres humides par lesquelles les œufs sont mis dans l'impossibilité d'évoluer, tendent également à diminuer le nombre des germes.

Tous les traitements, toutes les mesures utiles ont donc exactement le même objectif et aucune contradiction de principe ne les oppose.

Les traitements non chimiques.

Il n'y a plus à insister sur ce qu'il est nécessaire d'entreprendre et de mener à bien.

Eliminer les conditions nécessaires à la germination des œufs c'est avoir terminé le premier labour pour le débourrement et préparé le ruissellement et l'évacuation des eaux de pluie. C'est aussi ne pas créer ces conditions.

Le mildiou des canaux, des fossés, des pompes et des gouttières, dont on ne parle qu'en année sèche, n'a pas beaucoup d'importance ; celui des vignes submergées contre la gelée pose un autre problème et l'on sait quelles difficultés sont alors soulevées : mais on peut vraisemblablement diminuer considérablement les risques par des précautions et une surveillance attentive (ébourgeonnage, traitement). Et l'option se présente entre deux risques, gelée et mildiou...

Diminuer le nombre des contaminations venues du sol est accessible par la diminution du nombre des organes verts, particulièrement vulnérables ; il faut donc enlever les rejets du greffon négligés à la taille et pratiquer un ébourgeonnage.

Découvrir le plus tôt possible et effeuiller les premiers foyers. L'enlèvement des feuilles tachées et, s'il y a lieu, l'ébourgeon-

nage, diminuent le nombre des contaminations sur place, autour et au loin. Il faut y revenir plusieurs fois ; on sait comment.

Les traitements chimiques.

Le mode d'action des produits chimiques utilisés contre le mildiou de la vigne exige qu'ils soient déposés sur les organes à protéger avant toute pluie qui provoque une contamination lorsque, par une chaleur suffisante et en présence de germes actifs, l'eau séjourne sur le feuillage pendant au moins deux heures.

Leur objectif, lors de chaque pluie, est de ne laisser survivre que le plus petit nombre possible de germes. Or, le nombre des survivants étant d'autant plus faible que la masse des germes est elle-même plus faible au préalable, c'est une erreur de laisser le mildiou s'installer pour le combattre ensuite.

Le premier traitement peut être appliqué dans l'une des situations suivantes :

sans délai dès la découverte de taches fertiles ou non fertiles ;

le plus près possible du terme de la première incubation, pratiquement de sept à neuf jours après la germination des œufs ;

avant la germination, pour bénéficier de son efficacité contre celles des infections primaires qui se produisent par pluies violentes accompagnées de vent et qui ont pour effet la contamination de feuilles relativement élevées et même d'inflorescences.

Il est absurde d'intervenir très tôt ; on agit autrement, et voici comment :

« ... une attaque en un seul point de la grappe en amène généralement la destruction complète... Ce sont donc les grappes qu'il faut mettre le plus tôt possible à l'abri. On y arrive en faisant le premier traitement dès qu'elles sont dégagées des feuilles qui les entouraient tout d'abord... ». Louis Ravaz, 1919.

La nécessité de ce premier traitement peut prêter à discussion.

On peut affirmer qu'il est inutile dans bien des cas, peut-être quatre années sur cinq dans les conditions du Sud de la France, peut-être plus fréquemment encore ; la question n'est pas là ; et l'intérêt n'est pas dans l'avantage que procure l'économie d'un traitement au début de la végétation.

Tout cela ne compte pas ; ce qui compte, c'est que lorsque ce premier traitement devient utile, il est déjà indispensable.

J. Branas.

La désacidification partielle des moûts

RENDRE LA LOI RESPECTABLE

La nature est capricieuse. Il arrive certaines années, même dans les régions méridionales, que les raisins mûrissent difficilement. Il est alors conseillé d'en retarder la cueillette.

Cette solution ne convenant pas aux vendanges en cours d'altération, on peut être conduit à s'intéresser à la désacidification partielle des moûts.

La législation prévoit que « le Ministre de l'Agriculture peut, exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la Commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera reconnue nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux *moûts trop acides*, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale. L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées » ; (Art. 4 du Code du Vin).

Une telle autorisation est exceptionnellement utile dans le Midi ; elle fut cependant donnée il y a quelques années, mais à une date si tardive que, la vinification étant terminée, la désacidification ne pouvait plus s'appliquer qu'aux vins. Ce fut, finalement, l'occasion de violer ouvertement la loi.

Un tel fait n'étonne en France même pas le législateur qui ne paraît pas penser à se mettre en mesure d'éviter le renouvellement d'une situation aussi paradoxale et démoralisante.

L'été 1957, l'on fut de nouveau conduit à étudier s'il serait utile d'abaisser l'acidité de moûts de vendanges altérées. Disons tout de suite qu'aucune autorisation n'a été donnée à cet égard.

Nous ne discuterons pas ici si l'on a bien fait. Il faut éviter le plus possible de telles manipulations.

L'utilité d'une désacidification partielle des moûts ou des vins est cependant indiscutable dans certains cas, et cette année, s'il n'y avait eu pénurie de vins, certains d'entre eux auraient été fort dépréciés.

On sait que le meilleur procédé de désacidification, celui-là non interdit, consiste à favoriser la fermentation malolactique, mais indépendamment du fait que l'on n'en est pas encore maître et qu'elle se développe d'autant plus difficilement que l'acidité du vin est plus élevée, elle est aussi plus délicate à obtenir dans le cas des vendanges altérées qu'il faut sulfiter suffisamment et à obtenir pure si on limite trop leur sulfitage.

Une légère désacidification par le carbonate de calcium ou le tartrate neutre de potassium, laquelle peut d'ailleurs se poursuivre par voie biochimique, peut alors être favorable à la qualité du produit.

L'Œnologue ne peut affirmer assez tôt l'utilité de la désacidification pour que, vu le délai nécessaire à l'Administration pour étudier la question et prendre une décision, le texte l'autorisant paraisse en temps utile.

Par ailleurs, la divulgation trop précoce d'un tel texte pourrait être préjudiciable à la qualité générale du vin, dans la région envisagée, les viticulteurs se trouvant, en effet, alors, moins encouragés à laisser bien mûrir leurs vendanges.

Il serait donc préférable de modifier une loi qui se révèle inapplicable et inappliquée, en lui ajoutant les mots « ou aux vins ».

On ne voit pas l'inconvénient que cela pourrait présenter, à moins qu'il n'y en ait un à rendre la loi respectable.

Craint-on si l'on autorisait la désacidification « des vins » que l'on soit tenté d'améliorer ainsi des vins piqués ? On sait qu'un tel procédé est d'une efficacité très limitée, plein d'aléas et que la fraude est bien facile à démasquer.

Pour ce qui a trait aux vins de vendanges altérées, dont l'acidité fixe se serait révélée trop élevée, le problème est d'un autre ordre ; il a pour but, en somme, non pas de remédier à une altération du vin facilement évitable, due à une mauvaise vinification ou à de mauvaises conditions de conservation, mais de corriger un défaut accidentel de la matière première. A condition de traiter les vins lorsqu'ils sont jeunes, encore chargés de gaz carbonique, le résultat est analogue à ce que donne le traitement des moûts avec l'avantage d'avoir réalisé la fermentation dans des conditions favorables du point de vue de la sélection des ferments.

Il est, d'autre part, possible de se rendre compte de la quantité de désacidifiant à employer, alors qu'à la vendange on est, à cet égard, bien désarmé, tout particulièrement en vinification en rouge, sans oublier que, le carbonate de calcium précipitant l'acide tartrique, accroît le pouvoir solvant du moût vis-à-vis des tartrate acide et tartrate neutre des matières solides, même si la modification de pH contrecarre dans une certaine mesure ce changement de propriété de ce liquide, tous effets d'intensité non prévisible.

E. Nègre.

Le vignoble après les gelées de février 1956

[SUITE]

A l'heure actuelle, les exploitants les plus optimistes vivant sur l'aire des vignobles sinistrés continuent à mesurer toute l'importance des dégâts produits par les froids, cela est tout au moins vrai pour ceux qui, dès la connaissance du sinistre, n'ont pas cru, sur le moment, devoir arracher la totalité des vignes susceptibles d'être atteintes.

Beaucoup de souches dont la couronne avait été détruite par la gelée, ont été reconstituées avec des gourmands nés sur la tige ; ceux-ci taillés long et palissés sur les bras tués, ont, dès le départ, donné une végétation d'apparence satisfaisante. Mais par la suite, les rameaux herbacés nés sur ces gourmands laissés à la taille, n'ont pas toujours porté une végétation normale.

On a constaté pendant la saison écoulée sur bon nombre de ces souches — surtout s'il s'agit de vignes âgées — un encombrement réduit du volume du feuillage, consécutif à un faible développement des rameaux dont l'aoûtement laisse à désirer par suite du rougeau qui ne manque pas de se produire.

—•—

La raison de cet aspect tient au moins à deux faits :

1° L'extrême rigueur des froids de la nuit du 11 au 12 février 1956 qui ont provoqué au-dessous du point de naissance des gourmands actuellement utilisés, des lésions qui, avec le temps, n'ont fait que s'étendre, autrement dit s'aggraver, et

2° à ce que le point d'insertion de ces gourmands dont le diamètre de la base s'est considérablement accru s'est trouvé étranglé au point d'empattement, occasionnant une gêne sérieuse dans les échanges entre le rameau et le corps de la souche qui le portait.

— • —

Aussi, beaucoup de vignes — que l'on pensait peu atteintes — ne pourront être réparées ; si malgré tout on persistait à vouloir effectuer le remplacement des manquants, il faudrait :

1° arracher les souches à faible végétation dont le greffon est trop profondément altéré ;

2° faire des trous dont les dimensions ne seront jamais considérables si la terre est sèche et même si elle ne l'est pas ;

3° accepter les conséquences d'un arrachage sommaire et de la confection d'un trou aux dimensions réduites qui, en définitive n'aboutissent qu'à un défoncement très partiel et peu profond laissant en place une trop grande quantité de racines de l'ancienne souche portant des phylloxéras d'état sanitaire douteux susceptibles de communiquer la maladie aux nouveaux plants de remplacement.

Il est donc préférable de refaire la vigne, mais il est difficile de préciser à partir de quel pourcentage de manquants, on doit agir ainsi.

On connaît tous les avantages consécutifs à l'exploitation de vignes jeunes, dont la régularité de la plantation et la puissance croissante des individus constituent rapidement une source de profits.

Les inconvénients d'une réfection totale du vignoble sont d'ordre cultural et tiennent au fait qu'après le soi-disant arrachage de la vigne gelée, il reste dans le sous-sol la portion la plus dangereuse du système radiculaire hébergeant des phylloxéras susceptibles de jouer un rôle dans la transmission de la dégénérescence infectieuse, autrement dit du court-noué.

Il est donc nécessaire, avant de procéder à un nouvel établissement de la vigne sur la même parcelle, d'attendre que la disparition des vestiges radiculaires de l'ancienne plantation soit un fait accompli. On défoncera profondément au moment de l'arrachage et on répètera l'opération au moment de la plantation.

Cette règle est d'autant plus impérieuse que la vigne antérieure était elle-même plus dégénérée.

Entre temps, c'est-à-dire durant quatre, six, huit années ou même plus, il est nécessaire de s'orienter vers des cultures assez rémunératrices du sol dépourvu de vignes.

Cela est bien difficile. On peut avoir recours au blé, à l'avoine, au maïs, au sorgho ; parmi ces céréales, c'est le blé ou l'avoine qui demande le moins de soins d'entretien.

Les cultures maraîchères (pommes de terre, melons...) exigent des connaissances dont le vigneron n'a pas toujours la pratique.

On pourrait aussi faire appel à des cultures fruitières de production rapide (pêcher), mais selon la nature du porte-greffe utilisé on peut quelquefois redouter l'installation du pourridié dans le terrain.

Une question financière se posera également au moment de la replantation, il faudra alors disposer des fonds nécessaires à l'achat des plants et à la création du plantier. La Caisse Régionale de Crédit Mutuel Agricole est autorisée à accepter, jusqu'en avril 1960, le dépôt des dossiers (1) renfermant les demandes de prêt des viticulteurs sinistrés par les froids de février 1956. Les avantages attachés à ces avances ne doivent pas être négligés ; bien que ne compensant que de très loin les pertes subies, il fallait les souligner, car en dehors de l'aide qu'ils apportent, ils constituent un encouragement assez rare pour les exploitations qui, ayant souffert des froids de l'hiver 1956 se sont encore par la suite heurtées aux gelées de printemps, au mildiou, et pour finir à la sécheresse.

G. Bernon.

(1) Liste des pièces à fournir :

1° Livret de Famille ou un extrait. Contrat de mariage (le cas échéant).

2° Extrait de la matrice cadastrale des biens appartenant au demandeur.

3° Origine trentenaire de propriété établie par le Notaire. Cette origine pourra ne pas être trentenaire et mentionner seulement l'origine en la personne de l'emprunteur, mais dans ce cas le Notaire rédacteur de l'acte devra certifier qu'il a vérifié l'origine de propriété antérieure et qu'elle est régulière.

4° Etat hypothécaire datant de moins de trois mois.

5° Déclaration de récolte des six dernières années (y compris la déclaration de 1956).

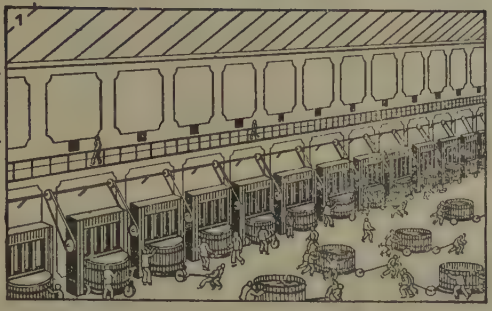
6° Le cas échéant, la déclaration d'arrachage pour les propriétaires qui auraient déjà arraché une partie des parcelles à reconstituer.

7° Récépissé de la déclaration de sinistre faite aux Contributions indirectes.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

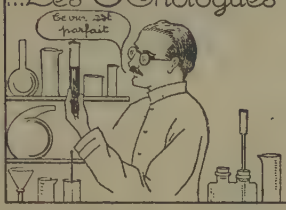
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...



analysèrent...

dégustèrent...

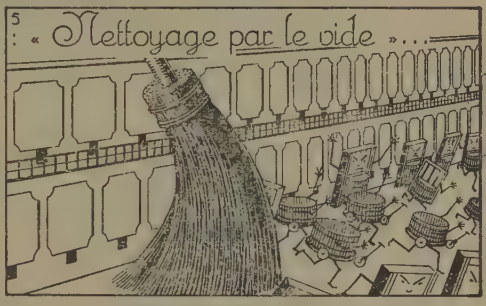
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

4

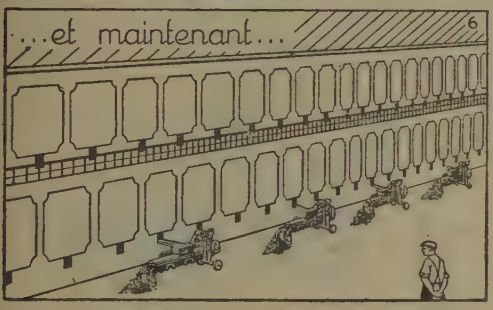
5

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

Pour vos **Déplacements** à la **Campagne** ou à la **Ville** !..

seul VAP GITAN 49^{cm3}

en cyclomoteur et

Lambretta

en Scooter vous donneront entière satisfaction

FRANCE SCOOTER

concessionnaire exclusif

MONTPELLIER : Tél. 72 61-32
4 *bis*, avenue Georges-Clemenceau, 4

SETE : Tél. 15-52
54, avenue Georges-Clemenceau, 54

BEZIERS : Tél. 28 45-00
25, quai Noël-Guignon, 25

SUPER-CRÉDIT

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 9-34 AVIGNON

PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe - Élite 1er choix SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

Adoptez une

DÉCAVAILLONNEUSE "VITIS"

• PERFECTION
• RENDEMENT
• ÉCONOMIE

MODÈLES POUR TOUTES PLANTATIONS
(à droite et à gauche)

MONNIER

ING.R CONSTRUCTEUR • AVIGNON

Agents Demandés

POUR les PRIMEURS

Utilisez une fumure à base de

SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES

Utilisez une fumure à base de

SULFATE DE POTASSE

Contre l'OÏDIUM

ajoutez à la bouillie ...

SULTOX

SOUFRE DISPERSÉ

procédé breveté
de dispersion par fusion

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme Capital 1 Milliard 50 Millions de Francs

AGENCE du MIDI
6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La bouillie... **au Bortène** bien entendu !

Pour vos vignes...

Faites confiance à...

PHOSAMO

Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

AGENCE DU MIDI { 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

SUSPENSIF, ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

A L'ÉPANDAGE
ET A LA VENDANGE
VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Utilisez le **SUPERTRIPLE GRANULÉ**
Le plus riche des engrais phosphatés solubles

MACCLESFIELD
ST ANN LA COPPUBIA
MARQUE DEPOSEE
BORDEAUX

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Notre Bureau Régional de Renseignements
6, Boulev. de l'Observatoire
MONTPELLIER
TÉLÉPHONE : 72.70.23

●

NE L'OUBLIEZ PAS !!

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient
représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

TUTEURS - PIQUETS

BOIS et FER

TOUS LES GRILLAGES DE CLOTURE

Etablissements GAILLARD

22, Allées Paul-Riquet, 22

BÉZIERS

Prix et Qualité incomparables

STATION AGRONOMIQUE ET ŒNOLOGIQUE DE BORDEAUX. — Un cycle de cours et travaux pratiques d'œnologie aura lieu du 27 mars au 2 avril. Les demandes d'admission à cet enseignement doivent être adressées, par écrit, au Directeur de la Station Œnologique, 20, cours Pasteur, Bordeaux. Le premier cours aura lieu le jeudi 27 mars, à 10 heures, à la Station Œnologique.

— • —

LE CENTRE DE FORMATION DE MONITEURS ET DE VULGARISATEURS AGRICOLES de l'Union des Organisations Agricoles du Sud-Est à Beaumont-Monteux (Drôme) permet d'obtenir :

Un perfectionnement intensif, une spécialisation accélérée, un service efficace auprès du monde rural, une situation intéressante.

Pour tout renseignement, écrire rapidement à : Service Enseignement de l'Union du Sud-Est (Centre de Beaumont), 1, rue Chambonnet, Lyon (Rhône). Téléphone FR. 53-46.

— • —

SALON INTERNATIONAL DE LA MACHINE AGRICOLE : STRASBOURG, 29 Mars-3 Avril 1958. — Le prochain Salon International de la Machine Agricole aura lieu à Strasbourg dans le Parc Municipal des Expositions. Ainsi qu'à Paris en 1957, le Salon et le Concours Général Agricole se tiendront dans la même enceinte et constitueront la *Grande Semaine de l'Agriculture 1958*, placée sous le haut patronage de M. le Président de la République et le patronage de M. le Ministre de l'Agriculture.

Première grande manifestation décentralisée organisée alors qu'entre en vigueur le Traité de Communauté Economique Européenne, le Salon International de la Machine Agricole 1958 aura un profond retentissement en France ainsi que dans les autres pays signataires du Traité.

— • —

CENTRE D'ENSEIGNEMENT DE CULTURE MECANIQUE DE MARMILHAT, près Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Le Centre de Motoculture, annexé à l'Ecole régionale, tient chaque année, de la fin mars au début novembre, un certain nombre de stages, chacun d'une durée de trois semaines. L'enseignement comporte : des notions sommaires de mécanique ; l'étude de l'entretien des machines de motoculture et de leur dépannage sommaire ; la conduite sur le terrain ; l'organisation des chantiers.

Les travaux pratiques sont facilités par une exploitation de plus de 100 hectares de terres labourables, pourvue d'un matériel moderne et complet. L'enseignement est gratuit. Les élèves peuvent être logés et nourris à l'Ecole pour un prix modique.

Le premier stage de 1958 débutera en principe le lundi 17 mars 1958. Pour tous renseignements et pour les inscriptions s'adresser au Directeur de l'Ecole régionale d'Agriculture de Marmilhat, par Lempdes (Puy-de-Dôme). Téléphone 03-27 à Clermont-Ferrand.

La viticulture dans le Centre-Ouest son évolution, son avenir

(SUITE ET FIN)

Les différentes améliorations dont la réalisation est souhaitable devraient être menées conjointement. L'amélioration de l'encépagement dont on parle beaucoup actuellement à l'Institut des Vins de Consommation Courante n'est qu'une partie du problème... et la réforme de l'infrastructure, pour employer un terme de l'industrie semble au moins aussi urgente. Dans un vignoble comme Reuilly, ce n'est pas une amélioration de l'encépagement déjà suffisant par lui-même qui apportera un supplément de bien-être aux vignerons. Là, le remembrement et l'équipement coopératif doivent avoir la priorité.

La mise à exécution d'un tel programme soulève bien des difficultés. Il ne semble pas qu'elle doit être laissée à l'initiative privée puisqu'elle s'avère impuissante. Les efforts qui seraient à signaler ont été faits au profit de quelques personnes qui possédaient des moyens suffisants, or la masse continue à végéter en attendant une fin tragique qui semble inévitable.

L'action syndicale n'est pas de taille à attaquer les problèmes importants, elle se cantonne dans des questions secondaires : prestations d'alcool vinique, degré minimum, fiscalité, classement du Seibel 7.053 ou du Baco 22 A, enfin tous sujets ne pouvant apporter que de la popularité pour ceux qui les soulèvent. L'efficacité du Syndicat dépend de la personnalité de celui qui le mène et nous ne saurions trop souligner les succès remportés par quelques-uns.

Il existe près de Vichy un petit vignoble, celui de Saint-Pourçain, un vignoble bien modeste, méconnu de la plupart des Français sauf peut être des curistes qui font leur saison à proximité... comme chacun sait l'eau minérale n'a pas toutes les vertus. Le Syndicat de Saint-Pourçain a réussi à créer une petite cave coopérative parfaitement équipée pourvue d'une chaine d'embouteillage moderne unique dans tout le Centre-Ouest. Il s'agit là d'une entreprise hardie bien critiquée à l'origine et qui commence cependant à porter ses fruits, elle prouve que même pour les « petits » rien n'est impossible quand la volonté existe.

Quoiqu'il en soit, ces quelques initiatives isolées ne font que montrer la voie, elles doivent être appliquées sur un plan plus vaste Pour ce faire l'intervention des Pouvoirs Publics est souhaitable. A l'exemple de ce qui se créé actuellement à l'Institut des

Vins de Consommation Courante pour l'amélioration de l'encépagement, il pourrait être procédé à l'échelon régional à la constitution de Commissions consultativves qui auraient à faire connaître pour chaque cas particulier les améliorations désirables. Les propositions formulées par ces différents groupes de travail seraient centralisées et soumises à un Bureau d'Etude dans lequel seraient représentées les différentes administrations intéressées (Génie Rural, Direction de la Production Agricole, Institut National de la Recherche Agronomique, Institut National des Appellations d'Origine, Institut des Vins de Consommation Courante...). Dans cette entreprise, les Pouvoirs Publics auraient en premier lieu un rôle de coordination.

Il s'agit :

1° d'obtenir la collaboration à une même cause de gens qui actuellement se méconnaissent et ne font aucun effort pour rompre ce climat de méfiance qui règne dans les relations entre administrations ;

2° de distribuer les tâches suivant les compétences de chacun.

En second lieu, on pourrait attendre des Pouvoirs Publics une certaine autorité, qu'il ne nous appartient pas de préciser, dans l'exécution des différents travaux d'amélioration, dans la gestion d'un fonds d'investissement dont la conception n'est pas non plus de notre ressort. Autrement dit, il faut une Direction qui dirige...

CONCLUSION

Cette étude régionale nous a amené à soulever des problèmes dont la portée déborde le cadre du Centre-Ouest. Il n'est pas douteux que dans les autres régions viticoles que nous connaissons moins, les préoccupations de ceux qui s'intéressent à la vigne et surtout aux hommes qui en vivent soient du même ordre. Pour chaque terroir, il y a un objectif à maintenir ou à rechercher, l'important est d'harmoniser ces objectifs en fonction des besoins nationaux, voire même extra-nationaux puisque la perspective d'un marché commun européen laisse entrevoir de nouvelles possibilités.

L'exploitation et la mise en valeur de nos ressources ne doivent pas être menées à la petite semaine suivant les moyens du moment, il y a lieu de voir beaucoup plus loin et beaucoup plus grand. Il faut agir avec l'esprit de l'Industriel qui, avant d'investir des fonds dans une nouvelle chaine de fabrication, s'entoure d'un minimum de précautions concernant les débouchés, la nature et la qualité du produit à manufacturer, le coût de la transformation de ses installations, par suite l'amortissement de celles-ci, enfin la rentabilité de l'opération. Les problèmes viticoles régionaux que nous avons évoqués sont à traiter de la même façon et parmi les groupes de travail qui auront à les

étudier, les techniciens devront être un peu économistes et les économistes ne devront pas ignorer totalement les ressources de la Technique.

En préconisant l'application de telles théories, nous risquons de nous heurter à des concepts traditionnels. Nous en acceptons le choc, car dans un monde moderne en constante évolution, il faut évoluer avec lui.

R. GUILLOT,
Inspecteur régional de l'Institut
des vins de Consommation courante.

NÉCROLOGIE

PAUL JEANSON

Avec Paul JEANSON, Ingénieur agricole, disparaît un des meilleurs parmi les meilleurs. Ancien élève de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier (promotion 1911) Paul JEANSON débute dans les fonctions de Surveillant à l'Ecole professionnelle d'Albi, professeur d'agriculture, chef de section à l'Office National Interprofessionnel des Céréales, il quitte cet organisme sous le gouvernement de Vichy pour se fixer dans les Pyrénées-Orientales. Tour à tour Secrétaire de l'Union des Distilleries Coopératives de Perpignan, Rédacteur en chef de L'Agri, il se montra par la presse et la parole un excellent vulgarisateur, un mutualiste ardent et convaincant et pour tout dire un grand cœur.

Sa mort sera vivement ressentie par les agriculteurs roussillonnais et leurs puissantes Associations.

Nous adressons à sa famille et aux agriculteurs des Pyrénées-Orientales nos très sincères condoléances.

N. D. L. R.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

L'EUROPE ET LA VITICULTURE. — Une réunion, à laquelle participaient les grandes organisations nationales viticoles des six pays, vient de se tenir à Paris. Elle était chargée d'étudier les conséquences du Marché commun sur la production viticole. Elles ont mis au point le programme des travaux préparatoires de la Conférence des Etats membres qui doit, aux termes de l'article 43 du traité, dégager les lignes d'une politique agricole commune.

LA FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE LAIT a adopté, au cours de l'Assemblée générale qu'elle vient de tenir à Paris, une motion dans laquelle elle demande notamment l'application stricte de la loi Laborbe sur l'indexation du prix, le maintien de la protection douanière tant que l'harmonisation des charges et des pouvoirs d'achat respectifs de tous les pays du Marché commun n'aura pas été réalisée. Elle exige enfin « un contingentement de la fabrication française de la margarine correspondant au volume des matières premières originaires des pays de l'Union française et dans le cadre d'échanges de produits agricoles avec l'ensemble de ces territoires ».

LA FÉDÉRATION NATIONALE DES SYNDICATS D'EXPLOITANTS AGRICOLES demande d'atteindre comme premier objectif l'amélioration du revenu agricole et la sauvegarde de l'exploitation familiale.

La Fédération cherche à obtenir l'extension de la garantie de l'Etat aux vins, oléagineux, volailles, fruits et légumes, et fera porter son effort sur les objectifs sociaux et techniques sans méconnaître l'orientation et l'indexation des prix et l'organisation générale des marchés agricoles par l'aménagement des Comités interprofessionnels, l'organisation des exportations, des importations et du stockage.

Enfin pour l'orientation des marchés par l'intermédiaire des sociétés interprofessionnelles, le rôle de l'Etat — à son sens — se limite à contrôler l'emploi des deniers publics.

La Fédération entend également apporter à la formation et au perfectionnement des responsables locaux, à la participation des jeunes, tous ses soins.

En résumé, cet organisme national souhaite de nouvelles responsabilités de la profession à l'occasion de l'ouverture du Marché commun.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LA PRIME A LA CULTURE DE L'OLIVIER EST SUSPENDUE POUR 1958. — A peine amorcé, le mouvement de reconstitution des vergers d'oliviers de la Métropole, entrepris à la suite des gelées de février 1956, vient d'être mis en échec.

En effet, alors qu'un décret du 17 janvier avait précisé les conditions d'attribution des primes à la culture de l'olivier et réservé une priorité de paiement pour les prochaines plantations aux oléiculteurs sinistrés, mesures parfaitement logiques et même souhaitables, un nouveau décret, paru au *Journal Officiel* du 30 janvier, suspend, purement et simplement, le paiement des primes pour 1958 aux oléiculteurs non sinistrés par le gel.

— • —

LES JUS DE FRUITS. — Le 24 mars prochain doit avoir lieu, à Lisbonne, l'Assemblée générale annuelle de la Fédération Internationale

des Producteurs de Jus de Fruits, sous la présidence de M. Eggenberger.

La Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits poursuit le but qu'elle s'est fixée dès sa création : rassembler les producteurs de jus de fruits, étudier les techniques de production, les méthodes de propagande, la législation dans les divers pays.

Partie Officielle

AVIS RELATIF AUX CONCOURS D'ADMISSION AUX ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR AGRICOLE EN 1958. — Un avis, publié au *Journal Officiel* du 9 janvier 1958, a fixé les dates d'ouverture en 1958 des concours d'admission aux établissements d'enseignement supérieur agricole.

I. — *Institut national Agronomique.*

Le nombre maximum des élèves réguliers à admettre à l'Institut national Agronomique à la suite de ce concours est fixé à 125. Les épreuves écrites auront lieu les 27, 28, 29 et 30 mai 1958.

Formalités d'inscription. — Le registre d'inscription sera ouvert le 1er mars et clos le 31 mars 1958. Les demandes d'inscription établies sur papier libre et accompagnées du dossier réglementaire devront être adressées au secrétariat du jury du concours d'admission à l'Institut national Agronomique, 16, rue Claude-Bernard, Paris (5me).

II. — *Ecole nationale des Industries agricoles et alimentaires.*

Le nombre maximum des élèves réguliers à admettre à l'Ecole à la suite de ce concours est fixé à 35. Les épreuves écrites, communes avec celles du concours d'admission à l'Institut national Agronomique, auront lieu les 27, 28, 29 et 30 mai 1958.

Formalités d'inscription. — Le registre d'inscription sera ouvert le 1er mars et clos le 31 mars 1958. Les demandes d'inscription établies sur papier libre et accompagnées du dossier réglementaire devront être adressées au secrétariat du jury du concours d'admission à l'Ecole nationale des Industries agricoles et alimentaires, 16, rue Claude-Bernard, Paris (5me).

III. — *Ecoles nationales d'Agriculture.*

Le nombre maximum des élèves réguliers à admettre dans les quatre Ecoles, à la suite de ce concours, est fixé au total à 260.

Les épreuves écrites auront lieu les 2, 3 et 4 juin 1958.

Formalités d'inscription. — Le registre d'inscription sera ouvert le 1er mars et clos le 31 mars 1958. Les demandes d'inscription établies sur papier libre et accompagnées du dossier réglementaire, devront être

adressées au Directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon (secrétariat du jury du concours d'admission aux Ecoles nationales d'Agriculture).

IV. — *Ecole nationale d'Horticulture.*

Le nombre maximum des élèves réguliers à admettre à la suite de ce concours est fixé à 50. Les épreuves écrites auront lieu les 21, 22 et 23 mai 1958.

F Formalités d'inscription. — Le registre d'inscription sera ouvert jusqu'au 3 mai 1958. Les demandes d'inscription établies sur papier libre et accompagnées du dossier réglementaire devront être adressées au secrétariat du concours d'admission à l'Ecole nationale d'Horticulture, 4, rue Hardy, à Versailles.

PETITE CORRESPONDANCE

Toujours les cépages à greffer. — Ayant lu sur Le *Progrès agricole et viticole* l'article « Variétés à greffer dans l'Hérault » au sujet du décret relatif au classement des cépages, veuillez me donner des détails sur certains cépages, qualités et défauts : l'Ugni blanc, la Marsanne, le Valdiguier.

Je vous demande tous ces renseignements, n'ayant plus le droit de greffer de l'Aramon dans ma propriété et ayant déjà du Carignan.

P. V..., à Bélarga (Hérault).

Réponse. — *L'Ugni blanc* est à débourrement tardif ; il craint le vent, résiste à la pourriture et donne un vin commun. Son rendement est inférieur à ceux du Terret et du Carignan blancs.

La Marsanne n'est pas cultivée dans le Sud du pays, mais elle existe à Châteauneuf-du-Pape par exemple en souches éparses. C'est le cépage de Saint-Péray, de Mercurol (Hermitage), etc... Trop précoce et trop peu productif pour le Midi.

Parmi les cépages blancs, le *Carignan blanc*, le *Terret blanc* et, dans les parties les plus maigres, la *Clairette* et le *Piquepoul blanc* sont probablement à préférer aux précédents.

Le *Valdiguier* est un noir productif d'un vin très commun. On le rencontre dans la vallée du Lot et ailleurs dans le Sud-Ouest, mais il n'est pas cultivé dans le Sud, bien qu'il se rencontre dans l'Ardèche, en Vaucluse (une vigne), dans le Var, en Roussillon (quelques souches). Il est loin de valoir le *Carignan, l'Aramon* et même *l'Aubun* dans notre région.

— • —

Raisins de table. — J'ai un plantier à greffer de 1 hectare 25 et je suis indécis sur le choix du cépage. Cette terre se trouve au pied de la garrigue, de fertilité moyenne, plutôt sèche. J'ai comme

porte-greffe R. 99 étant un terrain sec ; j'aimerais un cépage tardif qui profiterait des pluies que nous avons souvent en septembre ; un Bourret serait probablement à sa place, ou une variété de table. J'ai déjà des *Servants* et des *Dattiers de Saint-Vallier* et je pensais à un Dattier de Beyrouth, mais c'est un cépage que je ne connais pas du tout, Pourriez-vous me dire ce que vous en pensez. Est-ce un cépage recommandé ? Est-il bon producteur ? Est-il coulard ? Et est-ce un raisin de table apprécié ? Quelle est son époque de maturité ?

H. C..., à Cournonterral (Hérault).

Réponse. — Le *Dattier de Beyrouth* est trop précoce pour attendre d'être cueilli après la vendange. De plus, il millerande souvent ; mais, quand il réussit, c'est un beau raisin.

Le *Dattier*, *l'Italia*, le *Malaga* sont donc trop précoces. Vous pouvez peut-être greffer du *Gros Vert* sans vous attendre à bénéficier de prix de vente aussi élevés que ceux que connaissent les deux premières des variétés précédentes. Il est facile de trouver des greffons.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Graines fourragères. — Marché très calme. Trèfle violet : 15-16.000 ; 18.000 en graines de choix (Nord et Centre) ; Luzerne extra : 50-52.000 ; Nature de 25 à 40.000 selon qualité ; Sainfoin : 6.000-6.200 ; Vesces : 5.800 en Haute-Garonne ; Ray-grass (Ouest de la France) : 9.000 ; Minette : 17.500.

Pailles et fourrages : Les cours sont faibles. Paille de blé : 3.300 (Nord) ; 2.800 (Marne) ; 2.000 (Loiret). Paille d'avoine : 3.000 (Nord) ; 2.800 (Marne) ; 2.200 (Loiret). Paille d'orge : 2.800 (Nord) ; 2.400 (Marne) ; 2.000 (Loiret). Paille de Seigle : 2.700 (Champagne et Sologne).

Fourrages : Luzerne première coupe : 7.000 ; deuxième coupe : 8.500. Trèfle : 7.000. Foin (Haute-Garonne) : 6.500-7.000 ; Aube : 8.000 ; Crau : première coupe, 12.000 ; deuxième coupe, 13.000.

Légumes secs. — Marché très calme. Région Nord, flageolets blancs, 107 ; demi-lingot, 100 ; lingots, 108. Beauce : flageolets blancs, 106 ; Princesse vert, 150-152 ; Flageolets blancs chèvrier, 200 ; Vendée, lingots. 120 ; 110 dans les Landes, Pyrénées et Languedoc.

Pommes de terre. — Activité faible. Bintjes 35 mm., 18 à 19, logées départ ; 45 mm. 21 fr. ; 50 mm., 22 fr. Ouest de la France, 45 mm., 16-16,50 fr. logées départ.

Oignons : Impossible d'écouler toutes les marchandises disponibles détériorées et ayant germé la quinzaine dernière en raison de la température élevée. On compte un peut partout 50 à 60 fr. pour les oignons métropolitains. Espagne : 40 fr. départ.

Cuivre. — Les cours sont soutenus. Peu de changement par rapport à la quinzaine dernière, si ce n'est une légère hausse.

Les stocks détenus accusent une diminution par rapport à la fin décembre 1957. Mais ils sont encore très élevés. Le marché retrouvera-t-il définitivement de façon durable des cours plus élevés que ceux qu'il connaît depuis quelques mois. Rien n'est moins certain !

— • —

MARCHE DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (8). Pas d'affaires. — Lézignan (5). Corbières 10 à 11°5, 950. Hautes-Corbières, 12°, 12.500 l'hecto. Minervois, 10 à 11°, 950. V. C. C. 9 à 11°, pas de vendeurs à 700. — Narbonne (6). Pas de vendeurs à 700. Corbières et Minervois, 10 à 11°, 950.

Gard. — Nîmes (10). Pas d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (7). Pas d'affaires. — Montpellier (11). Aucune affaire signalée. — Sète (5). Vins de pays, pas d'affaires. Vins d'Algérie, pas d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (1er). V. C. C., pas d'affaires. V. D. Q. S. rouge, 11°5 à 13°, 900 à 950 ; rosé et de café, 11°7 à 14°, 940 à 1.000. C. S. néant.

Vaucluse. — Avignon (10). V. C. C., insuffisance d'affaires à 700. Vins blancs, de 900 à 950 le degré. Vins de café, de 950 à 1.000 le degré. V. D. Q. S., de 1.000 à 1.100 le degré. Vins d'appellation d'origine contrôlée, Côtes-du-Rhône, de 1.100 à 1.200 le degré.

ALGÉRIE. — *Alger* (11). Le marché est dépourvu totalement d'affaires. — *Oran* (11) et *Mostaganem* (11) : le marché est dépourvu totalement d'affaires.

Imprimerie P. DÉHAN, 5, rue de la Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 AU 22 FEVRIER 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	20	8	«	18	11	P	12	—2	20	5	—2	P	7	3	P	10	7	P	13	8	P
ANGERS	21	8	«	20	10	P	12	0	15	5	—2	P	6	4	«	10	5	P	12	5	P
COGNAC	22	6	«	21	7	«	16	2	6	6	— 1	P	6	3	«	10	4	1	12	6	«
BORDEAUX	21	6	«	22	6	«	14	3	15	6	—2	«	7	1	«	10	4	P	13	6	2
TOURS	21	9	«	18	11	P	13	—1	15	4	2	P	5	3	«	8	6	3	11	7	P
NEVERS	19	6	P	17	12	P	13	2	8	4	—1	P	4	1	P	6	6	P	9	6	7
AGEN	17	7	«	22	6	«	20	9	12	9	1	2	6	1	«	8	5	«	13	7	1
CLERMONT-FERRAND	23	10	«	22	13	«	16	1	18	2	— 2	P	2	0	P	6	5	«	10	5	P
MONTELIMAR	14	7	«	21	10	«	19	3	13	6	1	«	5	—4	«	10	2	P	12	4	2
TOULOUSE	17	5	«	21	6	«	20	9	5	11	—2	1	5	1	«	8	5	«	12	6	4
CARCASSONNE	15	8	P	22	9	«	21	10	3	10	1	5	4	- 1	«	10	5	«	12	6	P
PERPIGNAN	13	10	P	18	11	P	23	12	1	15	1	P	7	3	«	13	7	«	15	9	«
MONTPELLIER	14	9	P	13	7	«	21	7	«	10	— 2	P	9	0	P	11	5	6	15	8	10
REIMS	19	11	«	14	5	3	6	—3	1	3	2	3	5	2	P	8	7	2	8	2	8
STRASBOURG	19	10	«	16	10	2	10	—1	1	3	2	1	3	0	P	8	7	2	8	1	5
DIJON	15	11	P	15	13	1	15	—1	6	4	1	P	3	0	P	6	4	1	9	5	3
LYON	22	10	P	20	11	1	16	0	9	4	—1	P	4	2	P	6	3	1	8	6	2
GRENOBLE	20	8	«	20	11	2	14	2	19	3	—2	P	2	2	P	1	1	4	5	3	20
MARSEILLE	12	9	P	12	7	P	20	8	«	17	2	«	6	3	«	10	5	«	14	7	«
NICE	15	11	«	13	11	«	13	9	«	17	2	10	10	2	«	10	1	«	12	4	«
AJACCIO	13	8	«	13	11	«	14	12	P	15	5	4	9	2	7	11	4	«	13	6	P
.....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«		«	«

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 23 FÉVRIER AU 1 MARS 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	11	6	P	10	9	3	14	8	3	11	0	7	5	2	P	8	2	«	10	5	2
COGNAC	12	6	P	11	7	1	13	10	2	12	1	5	6	—1	P	7	—1	P	9	3	P
BORDEAUX	12	6	4	11	5	P	16	9	1	14	1	6	6	0	P	7	—1	«	10	4	P
TOURS	9	5	2	10	10	«	14	9	4	12	0	15	4	—3	1	6	—1	«	8	4	«
CLERMONT-FER	9	2	6	10	8		15	6	1	51	2	P	2	0	2	2	—3	«	2	0	P
TOULOUSE	11	4	1	13	4	«	18	2	«	16	1	1	5	—2	P	5	0	1	9	1	«
PERPIGNAN	13	8	«	15	4	«	20	4		16	5	P	5	0	P	5	3	«	10	7	«
MONTPELLIER	14	7	«	13	7	«	16	2	«	14	5	1	8	0	P	5	0	«	12	2	«
REIMS	5	1	P	9	8	01	11	9	12	10	—2	18	0	—6	1	2	5	P	1	0	1
STRASBOURG	5	4	1	7	6	2	10	8	4	12	4	2	4	- 6	6	0	—4	P	3	- 5	«
DIJON	7	1	4	8	6	5	12	7	4	13	1	2	1	—6	P	2	—2	«	5	3	«
NICE	15	5	«	13	5		13	7	«	15	3	4	13	5	«	7	3	9	13	3	«
AJACCIO	12	4	1	14	7	P	15	8	P	16	11	4	11	5	P	7	—3	P	11	3	P

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 1958

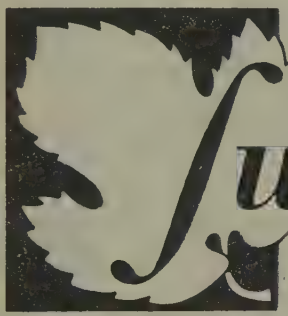
ANGERS	8	2	P	11	3	«	8	4	«	10	2	«	9	6	«	11	—1	P	7	—2	P
COGNAC	11	2	4	11	3	«	7	3	«	11	1	«	12	4	«	11	2	P	10	—3	P
BORDEAUX	12	4	2	11	3	«	7	4	«	11	—2	«	13	1	«	10	5	3	15	—2	P
TOURS	7	0	2	10	4	«	7	2	«	9	0	«	10	6	P	11	0	1	5	—2	1
CLERMONT-FER	4	—3		9		«	5	2	«	9	—4	«	13	1	«	9	1	P	6	—3	2
TOULOUSE	10	5	5	9	3	«	9	0	«	8	—1	«	12	2	«	8	6	1	9	—1	1
PERPIGNAN	13	5	1	13	6	1	13	5	«	12	6	«	17	8	«	13	9	«	13	3	1
MONTPELLIER	14	—1		14	1	«	16	3	«	14	1	«	15	—1	«	15	7	«	13	0	«
REIMS	7	3	P	9	3	P	7	2	«	11	1	«	8	6	P	8	0	4	4	0	4
STRASBOURG	4	—2	«	5	2	1	4	1	P	7	—2	«	8	4	P	9	1	2	5	- 2	1
DIJON	6	3	«	10	2	«	5	0	«	11	—1	«	13	4	P	11	—1	1	6	—3	5
NICE	14	7	P	14	6	«	15	5	«	15	6	«	14	6	«	13	5	«	16	4	«
AJACCIO	14	8	P	10	1	P	14	3	«	16	2	«	15	7	«	15	5	«	14	9	«

contre le mildiou :

le nouveau mélange

CUIVRE-ZINÈBE

à base de Sulfate de cuivre



GRAPHIS/58

Sulfate de cuivre **MACCLESFIELD**

\+ Dithane **AMAC**

du PREMIER au DERNIER traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1er

Ets VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Électricité générale :-: Électro ménager

LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7.07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

VITICULTEURS !

Pour Améliorer Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

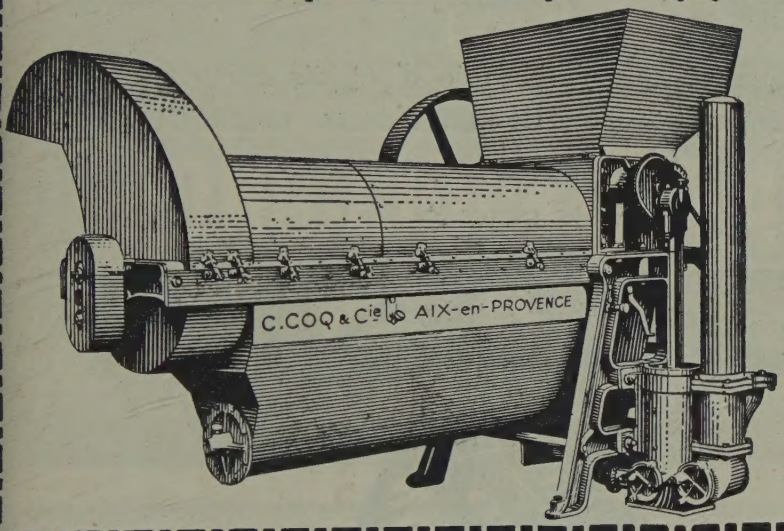
, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

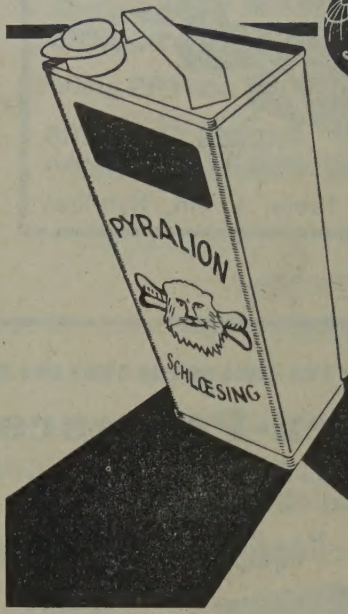
— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

PRETS HYPOTHÉCAIRES

CREDITS - automobiles, tracteurs

Cabinet **PORTAL** - 15, rue Ernest-Daudet — NIMES (Gard)



MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

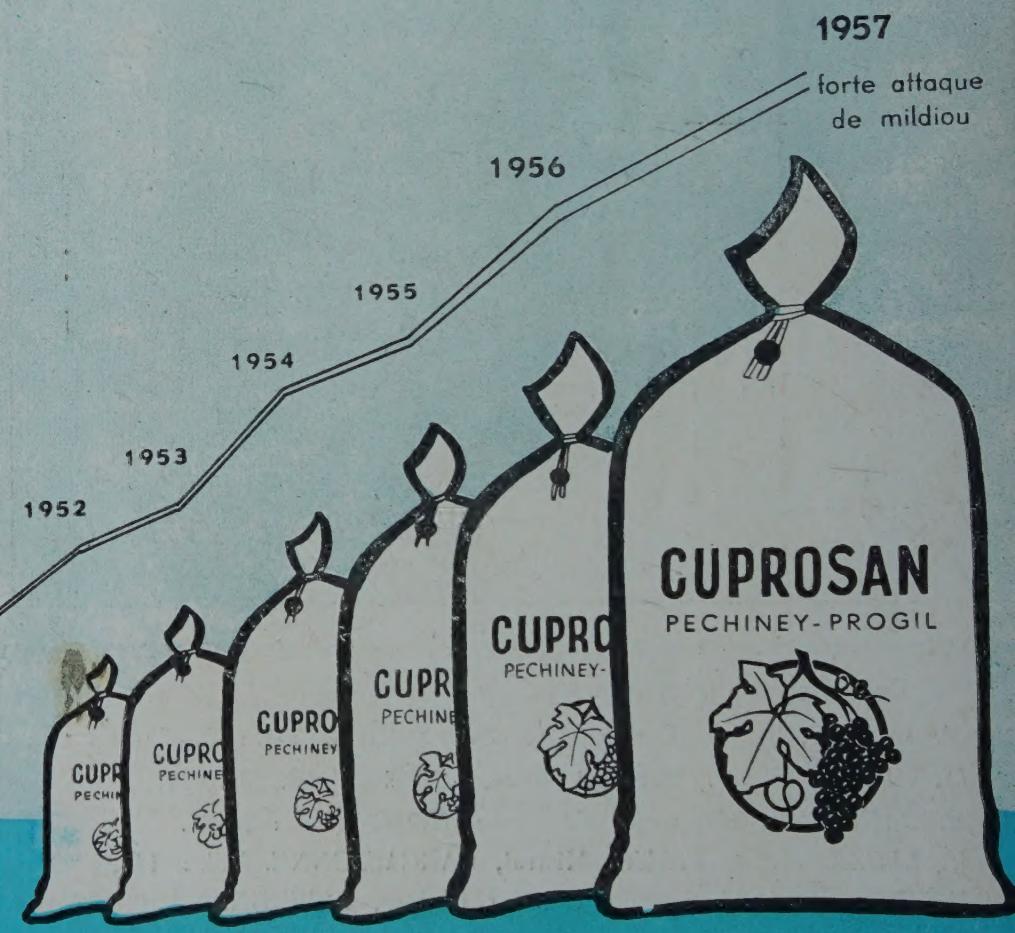
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B.P. 74 LYON-TERREAUX